

Marktinformationen vom 27. Februar 2026 (für KW 10)

Der meteorologische Frühlingsanfang am 1. März steht vor der Tür!

Um ihn kalendarisch zu notieren, müssen wir uns jedoch noch etwas gedulden – genau genommen bis zum 20. März.

Trotzdem: Die Tage werden merklich länger, und die Sonnenstrahlen erfreuen uns mit spürbar mehr Wärme! Zusätzlich verstärken die frühlingshaften Temperaturen der vergangenen Tage die Nachfrage nach regionalen Salaten und Gemüse.

Wie jedes Jahr sind türkische Morcheln und europäische Spargeln, welche die Saison eröffnen, bereits auf dem Markt. Die Qualität ist gut, jedoch bewegt sich die Menü-Kalkulation nahe an der finanziellen Schmerzgrenze.

Bitte erkundigen Sie sich über den aktuellen Tagespreis für Morcheln und Spargeln aus Europa.

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis weiss + rot/blau, Randen roh, Wirz, Sellerieknollen gross + mittel, Pastinaken

Salate

Chicorée, Mixsalat, Kopfsalat grün, Chinakohl, Rosso, Nüsslisalat, Eichblatt grün, Rucola, Lollo grün

Früchte

Äpfel, Birnen

Aktuell in KW 10 auf Vorbestellung erhältlich:

**Nespole ES • Spargeln grün und weiss Europa • Blumenkohl farbig IT •
• Birnen Sweet Sensation NL**

Spargeln

Die europäischen Spargeln stehen in den Startlöchern. Erste italienische und französische Spargeln sind bereits im Handel sichtbar – jedoch zu einem sehr stolzen Preis. Deutsche Spargeln erwarten wir bis Mitte/Ende März. Mit unseren beliebten Schmitterhof-Spargeln rechnen wir Anfang April.

Bis die Preise der europäischen Spargeln auf einem vernünftigen Niveau liegen, greifen wir auf **Peru (weiss)** und **Mexiko (grün)** zurück.

Spargel weiss aus Peru 6 x 1 kg / in Anbruch erhältlich



Spargel grün aus Mexiko 6 x 1 kg / in Anbruch erhältlich



Bärlauch offen

Durch das wunderbare Wetter der letzten Tage kann nun genügend Bärlauch geschnitten werden, und ab sofort ist auch offene Kiloware erhältlich – **jedoch noch kein Culinarium!**

Bärlauch ist ein naher Verwandter der Zwiebel und des Knoblauchs. In den letzten Jahren ist um Bärlauch ein regelrechter Hype entstanden. Das Zeitfenster ist jedoch klein, denn sobald er blüht, verliert er sein Aroma. Dies kann ab Mitte April bis Anfang Mai der Fall sein.

Bärlauch findet man bis auf 1900 Meter über Meer, vor allem in schattigen, feuchten Wäldern sowie entlang von Bächen und Auen. Er bevorzugt humus-, kalk- und nährstoffreiche Erde. Meist tritt er in Massen auf und kann ganze Waldböden bedecken. Ihn im Wald zu finden, ist dank seines intensiven Geruchs einfach.

Beim Pflücken sollte darauf geachtet werden, dass immer ein Blatt an der Pflanze stehenbleibt. So bleibt genügend Kraft für erneutes Wachstum und die Blüte im kommenden Jahr.

Wer Bärlauch selbst pflückt, sollte am besten nur Mengen ernten, die sofort verarbeitet oder gegessen werden können. Denn die Blätter verlieren schnell ihre Frische, und auch die ätherischen Öle verfliegen rasch. Bärlauch enthält viel Vitamin C und A sowie sehr viel Eisen. Dies macht ihn zur idealen Waffe gegen Eisenmangel und zur Unterstützung bei Erkältungen.



Im Anbruch erhältlich / Einheit 1 kg

Birnen aus Holland - Sweet Sensation

Die Lager mit Schweizer Birnen gehen dem Ende entgegen. Das sehnsüchtige Warten auf Alternativen hat nun ein Ende: Wir nehmen **Sweet Sensation** aus Holland in unser Sortiment auf.

Der Name der Birne beschreibt ihren Geschmack perfekt: Diese Sorte ist fest und dennoch erfrischend saftig zugleich. Und obwohl sie so saftig ist, tropft sie nicht – eine echte Sensation unter den Birnen!



Auf Vorbestellung / kein Anbruch / Einheit 8 kg

Nespole - aus Spanien

Unter Mispeln verstehen wir hier nicht die sogenannte **Echte Mispel** (lat. *Mespilus germanica*), sondern die **Japanische Wollmispel** (lat. *Eriobotrya japonica*). Diese stammt – wie der Name andeutet – aus Südostasien und wurde ab Ende des 18. Jahrhunderts auch im Mittelmeerraum angepflanzt. Zunächst, ähnlich wie die Tomate, als Ziergewächs, später jedoch auch wegen der Früchte.

Als Kernobst enthalten Mispeln in der Regel zwei bis vier Kerne, die ebenso wie deren Umhüllung vor dem Verzehr entfernt werden müssen. Entfernt werden sollte möglichst auch die Schale, die sich nach dem Einritzen der leicht länglichen Frucht meist gut abziehen lässt.

Die dunkleren Streifen und Flecken auf der Schale sind übrigens nicht zwingend ein Zeichen von Alterung: Ein wenig Braunfärbung zeigt sogar die Reife der Früchte an! Zudem haben Mispeln eine sehr empfindliche Oberfläche. Die Verfärbungen sind dem Geschmack jedoch nicht abträglich und kein Hinweis auf schlechte Qualität.

Erste Mispeln sind jetzt auf dem Markt erhältlich. Sie stammen aus Spanien und gelten als eine der ersten Steinfrüchte des Jahres.



Auf Vorbestellung / kein Anbruch / Einheit 5 kg

Problematisch / Saisonende

- Salanova
- Moro Orangen

Pilze Verfügbarkeit: ↓ = niedrig ↗ = mittel ↑ = hoch

Steinpilze ↗ Südafrika

Eierschwämme ↓ Portugal

Morcheln ↗ China

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfifferlinge, Buchenpilze, Enoki

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Jonagold, Braeburn, Milwa
- Säuerlich Boskoop, Granny Smith

Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (IT)



Birnen

- Conférence Kl. I Belgien
- Kaiser Alexander Kl. I Culinarium
- Kaiser Alexander Kl. II Culinarium



Melonen

- Charentais / Cantaloupe (rotfleischig) Brasilien
- Honig (hellgelb) Brasilien
- Galia Brasilien



Trauben

- Trauben blau (4,5 kg) Übersee / Südafrika
- Trauben weiss (4,5 kg) Übersee / Südafrika
- Trauben blau (10 x 500 g) Übersee / Südafrika
- Trauben weiss (10 x 500 g) Übersee / Südafrika



Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Brasilien
- Clementinen Spanien / Marokko



Preisaktualität und Liefereinheiten

Bitte beachten Sie, dass sich bei Vorbestell-Artikeln die Preise sowie die Liefereinheiten je nach Verfügbarkeit ändern können. Unser Verkaufs-Innendienst gibt Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
Ihr Caviezel Giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00

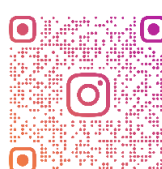
Web: www.scaviezlag.ch

Mail: verkauf@scaviezlag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

